

十月二十四日(木)～二十九日(火)

一日限定三十食

かわはぎを味わう夕べ



葉山日影茶屋



海藻類が多く、ミネラル豊富な

葉山沖で捕れるかわはぎはカワハギ類の中でも美味しいと珍重されている魚です。

旬のかわはぎは河豚にも匹敵する程身がしまっており、癖のない上質の

白身を肝醬油で食べる刺身は絶品です。

また、加熱すると身離れがよく、

煮物、唐揚げ、ちり鍋、

蒸し物、椀種など

色々な調理法で美味しくいただけます。

肝もぼつてりと膨らんだこの季節、

旬のかわはぎ料理を

たっぷりのご堪能くださいませ。



◆ 期間 10月24日(木)～29日(火)

◆ お時間 17時～20時30分 (ラストオーダー)

◆ お料理 【かわはぎ会席】
(お二人より)

※ 別途、消費税・奉仕料(10%)を加算させていただきます。

※ 仕入れの数に限りがございますので、お早めのご予約をお願いいたします。

◆ ご予約・お問い合わせ

葉山日影茶屋

046(875)0014
神奈川県三浦郡葉山町堀内16
【水曜日定休】